Anno IV. **Udine, 12 Novembre 1859.** **N. 17.**

BOLLETTINO
dell' Associazione Agraria Friulana

Esce due volte al mese. — I non socii all'Associazione Agraria che volessero abbonarsi al Bollettino pagheranno antecipati fiorini 4 di v. n. a. all'anno, ricevendo il Bollettino franco sino a'confini della Monarchia. — I supplementi si daranno gratuitamente.

AGRICOLTURA PRATICA

Miglioramenti agricoli locali.

Piantagioni in colle.

Se non poche e non lievi difficoltà s' incontrano nel progettare o nell' eseguire in piano una piantagione, ben maggiori e più gravi se ne incontrano in colle. Appunto per queste difficoltà è così raro il caso di trovare un bel *ronco*, (1) quantunque fatica e dispendio non siensi risparmiati. Percorrete il *Coglio*, quella regione tanto acconcia a produrre uva e frutta squisite e vedrete quanto poco di senno e di estetica abbia preseduto ai lavori di que' *ronchi*. Dapertutto irregolarità di filari, di livello, di pendio. Se l' occhio trova su che fermarsi contento, è merito di natura non d' arte; anzi non di rado l' uomo sprecò sudori e danaro a sperdere i naturali tesori. Ma prescindendo del bello che potrebbe dall' arte stamparsi su que' poggi ameni, arrestiamoci all'utile che va perduto, ai dispendii che potrebbero risparmiarsi, alla direzione da darsi ai lavori, perchè siano non solo proficui ma ben anche durevoli. Non può negarsi che generalmente i colligiani s' adoprino a smuovere profondamente il terreno, ma se le acque sel portano via, quanto dura il beneficio di quell' arduo lavoro? Il ripeterlo dopo breve giro d' anni, non è una necessità che sopraggiungerebbe in epoca più tarda, se il lavoro fosse con sagge regole eseguito e con appropriate cure mantenuto? Nelle regioni colline solitamente è scarsa la produzione del letame, è faticosissimo il trasporto del medesimo; si deve dunque con ogni studio procacciare che non vada sperduto in un colla buona terra. E sarà di certo sperduto se non viene regolato il corso delle acque, le quali scendendo rapide e sempre più ingrossate menano a rovina i lavori, trascinando la miglior terra ed i concimi ad intorbidare i torrenti. I guasti maggiori avvengono ne' lavori più recenti; segnatamente quando, come in quest' anno sopravvenga una primavera piovosa. Bisognava quest' anno, vedere i *creis* (così chiamano i friulani il primitivo lavoro di terra nelle piantagioni colline) per formarsi un' idea de' guasti che apportano le acque sulle smosse pendici. La parte superficiale del suolo esportata, la superficie solcata d' alto in basso e sempre più profondamente, sradicate o quasi le pianticelle superiormente e lungo quegli anomali canali improvvisati dalle pioggie; sepolti invece i magliuoli nelle parti inferiori della china. I guasti esigono riparo, le pianticelle sostituzione, quindi tempo e fatica gettati, e tuttavia non si può raggiungere la desiderabile equabilità di vegetazione nella nuova piantagione anche dove il fondo è presso a poco della medesima natura. Vizioso è dunque il metodo ordinariamente seguito nel creare i *ronchi*; è vizioso in particolare in ciò che risguarda lo scolo delle acque.

Riparare ai danni che produr possono le pioggie non basta, conviene eziandio dirigere la nostra attenzione alle sorgenti che non di rado s' incontrano a varie altezze sulla china dei monti. Queste nuocono alle piantagioni e talvolta cagionano degli ammottamenti anche considerevoli. Allora se anche gli scaglioni (*sestii*, sing. *sestil*) abbassati rimasero del resto incolumi, è rotta la simmetria dell' appezzamento, nè tanto agevole riesce il ricomporla. Quando poi gli scaglioni nel franare si scompongono, più deforme addiviene la prospettiva: gli alberi perdono la loro direzione verticale, tal fiata sono sradicati; le fenditure si mostrano qua e là pronte a ricettare le acque piovane che alla lor volta cagioneranno guasti maggiori, il sistema degli scoli è rotto e a tutto questo disordinamento convien porre riparo. Opera e spendio che sarebbero risparmiati se il primitivo lavoro fosse stato con senno progettato ed eseguito. Ma quand' anche lo smottamento non avvenga, altri inconvenienti si hanno da quelle fontanelle;

(1) Per vigneto collino. Ho adoperato il vocabolo perchè dai friulani usato in questo senso, quantunque la lingua italiana gli attribuisca ben altro significato.

perchè il terreno acquitrinoso mal si presta al prosperamento delle viti degli alberi e dell' erba stessa, non per la vegetazione ma per la qualità delle erbe che si sostituiscono alle buone, ovunque l' acquitrino si mostri. Le sorgenti dunque vogliono essere deviate dai *ronchi*, cosa non difficile ad ottenersi, segnatamente all' atto della creazione d' un *ronco*.

Le colline non sono opportune per la coltura dei cereali: questi devono coltivarsi in pianura e, ne' paesi collini, nelle valli e alle falde poco declivi dei colli. Ivi il suolo è ferace, e riescono a meraviglia i granoni, di cui massimamente difettano i colligiani: ivi il terreno dovrebb' essere nudo per ritrarre il maggior possibile prodotto di grano. All' incontro i *ronchi* dovrebbero esclusivamente coltivarsi a vino e a frutta. Viti e alberi da frutto soltanto, e nessun altro albero vivo, nessuna coltura di cereali sull' erta facciata dei monti. Spesseggino pure i filari, ravvicinati e solidi siano i scaglioni, orizzontale quasi si faccia e si mantenga il piano d' ogni scaglione, questo piano inclini un poco dal mezzo verso le estremità e dall' avanti all' indietro, acciò le acque invece di superare l' orlo del rivale si portino alla parte opposta verso il monte, ove un fossatello accoglie l' acqua piovana in ciascun scaglione e la conduce ai rigagni o dall'arte o da natura preparati. Per ottenere questi risultati i lavori di terra ne' *ronchi* vogliono esser fatti colla vanga e solo in qualche caso eccezionale coll' aratro. I buoi non debbono camminare e molto meno vagare pei *ronchi*, se si vuole conservarli in ordine, e quando si debba o si voglia condurne, bisogna subito colla vanga riparare ai guasti prodotti dal loro passaggio.

Regolare e mantenere regolato il corso delle acque, deviare le sorgenti, separare le colture appropriandole convenientemente, sono argomenti che meritano la più seria attenzione del colligiano, ma debbo notare un' altra cosa che trovo essere da molti e in molti luoghi trascurata. Voglio dire degli accessi. Quando si progetta un *ronco* si pensa a popolarlo di piante, a render coltivabile ogni angolo e non si pensa ad una strada per la quale condurre il concime ed esportare i prodotti. Non si pensa alle fatiche ai pericoli d' uomini e d' animali ne' trasporti, al rischio di rovesciare la materia trasportata, al bisogno di moltiplicare i carreggi per la tenuità del carico possibile in quelle balze scoscese. Ma sono pur cose di gran momento la forza sprecata, la salute compromessa, la perdita di raccolto, il tempo gettato. Non dimentichino dunque i colligiani una strada nel creare i *ronchi*, ed il farla comoda non riuscirà difficile nelle estese possidenze, come lo sarebbe in quelle frazionate intersecate e di poca estensione. In questo caso ci vuole un po' di spirito d' associazione, un po' di fratellevole concordia ne' vicini, un po' di quella carità cristiana che insegna a giovarsi vicendevolmente. Ma signor no! che invece vediamo spesso e ovunque rinunciare anche ad un vantaggio proprio, purchè altri nol divida con noi, sostituirsi la rivalità gelosa all' emulazione, l' invidia alla carità e dimenticare affatto l' eccellente precetto dell' Apostolo S. Giovanni *Filioli diligite alterutrum*. Se la buona armonia regnasse nel contado e segnatamente fra i possidenti, quante belle e buone cose non potrebbero agevolmente attuarsi? E per non uscire d' argomento, qual vantaggio non sarebbe nell' attivare facili accessi ai vigneti ai prati ai boschi facendo serpeggiare lungo le pendici e fino alle sommità delle vie campestri, obbligandosi ciascuno pel proprio possesso di erigerle e di mantenerle praticabili. Nè con ciò in alcuni casi si accrescerebbero le servitù di passaggio, perchè già ove il possesso è molto frazionato le servitù necessariamente esistono o si debbono subire; ed è appunto in quei luoghi che fa duopo associarsi per l' erezione della strada. Dove il possesso è esteso v' è pure bastante spazio per svolgere opportunamente una strada comoda abbastanza per accedere alle varie altezze del vigneto o del bosco.

Altra considerazione che non deve mai postergare il colligiano è l' esposizione della china. Quella di settentrione convien lasciarla a bosco o ridurvela se nuda, non mai lavorarla per piantar viti e alberi da frutto. Anche l' esposizione di levante non è del tutto favorevole e meritano la preferenza quelle di mezzo-giorno e di ponente, e meglio le prime che le seconde. Formando otto divisioni dell' esposizione d' un colle cioè nord, nord-est, nord-ovest: o sud, sud-ovest, sud-est, ovest, est, ritengo che siano da proscriversi le tre prime, e da accettarsi le cinque ultime per la coltura delle viti e degli alberi da frutto, preferendole nell' ordine con cui sono nominate.

Chi pianta viti ha d' uopo di sostegni, e i sostegni si traggono dai boschi. Importantissima è dunque la loro coltura. Intendano bene questa verità gli abitatori dei monti, poichè il legname, oltre ad essere un combustibile ricercato e caro, è per loro indirettamente un produttore di vino. Date un palo secco per sostegno della vite ed aumenterete notabilmente la sua produzione. Imboscate dunque le pendici settentrionali, imboscate le frane, i dirupati rigagni, i nudi burroni, le rupi scoscese, i magri pascoli; educate i boschi, salvateli dai danni della ronca e del dente degli animali, disciplinate i tagli, e così abbonderanno i pali secchi, nè vi dorrà di offrirli a sostegno del prezioso arbusto. Bandirete dai vostri vigneti gli alberi vivi, cesserete dal ripetere la vieta ed infondata obbiezione essere di grave spesa la sostituzione del palo secco; giacchè infine dei conti è a tutti noto, che sapete vendere a caro prezzo nell'anno seguente quei pali stessi che vi hanno servito tanto vantaggiosamente a sostegno delle viti nell' anno passato.

Queste cose dovevano premettersi prima di entrare nella particolareggiata esposizione del modo di avvignare i colli. Prima operazione, dopo sgomberato l' appezzamento, si è quella di smuovere il terreno ad una certa profondità; ma innanzi conviene esaminare gli accidenti del medesimo e de-

terminare il sito degli scoli. Poche località si hanno in cui le acque piovane non abbiano da sè aperto una via onde portarsi al basso. Se questi scoli, che chiameremo naturali, sono opportunemente collocati, niente meglio; altrimenti conviene provvedere nel modo più acconcio. Ma qui sta il busillis dirà taluno. E d' altra parte come si fa a dare norme speciali in questa faccenda, con tanta varietà di accidenti, di terreno e *di estensione di possesso sui versanti delle colline*. Alcune generalità si possono azzardare, ed io mi proverò d' esporle, senza garantire per altro sulla loro sufficienza in tutti i casi particolari. Diffonderanno però un po' di lume, se non altro per rendere accorti i colligiani su questo argomento, onde non trascurino di studiarlo attentamente, o di consigliarsi con periti in arte quando da sè stessi non valgane a sciogliere il problema. Indaghino bene il corso che naturalmente seguono le acque, e pongano attenzione ai rigagni (*ruaz*) che quà e colà solcano i colli. Se questi emissarii collini fiancheggiano la proprietà niente di meglio; purchè non distino di molto. Se trovansi molto distanti, negli acquazzoni non potendo le acque di soverchio ingrossate versarsi tutte *nei* rigagni, è facile che si aprano nuove vie e dissestino il *ronco*. Converrebbe che la distanza fra un rigagno e l' *altro non oltrepassasse mai i 150 metri*: se fosse maggiore ne verrebbe il bisogno di frammettere una o più *cunette*. Nella *formazione poi di questi scoli bisognerà* sempre guardare di non recar danno ai possessi inferiori. Fiancheggiate di scolatoj le gradinate dei *ronchi* dovranno le acque di ciascun gradino dirigersi metà per parte: il che si ottiene agevolmente facendo che il piano d' ogni scaglione dal mezzo inclini leggermente verso i lati. La grondaja d' ogni scaglione inferiore sarà scavata lungo la base dello scaglione immediatamente superiore. Quando l' appezzamento è poco largo (e per larghezza intendo la dimensione nel senso della linea che traversa orizzontalmente la china) allora gli scoli de' singoli scaglioni possono dirigersi da una sola parte; da quella verso la quale inclina naturalmente il terreno. Se il declivio è uniforme, se la facciata del pendio è piana o anche presenti una curva regolare, se la figura è rettangolare, o quasi, è facile ottenere una piantagione simmetrica. Al contrario nell' esecuzione del lavoro incontransi molte difficoltà e diverse secondo la diversità degli accidenti *di terreno. Se questi accidenti non sono di gran rilevanza* è meglio sopprimerli, e si sopprimono col dirigere bene il lavoro *di* terra, *il* che *non porta più grave dispendio di* quello versato in un lavoro male diretto. A rilevare gli accidenti e stabilire la maniera di sopprimerli bisogna ricorrere alla squadra e al livello e praticare delle livellazioni a varie altezze. L' occhio inganna e specialmente sui colli. Colla squadra si fissano, lungo tutta l' altezza, dell' appezzamento, le linee parallele trasversali dietro le quali si rileva partitamente il livello su ciascuna linea, piantando dei pali ed abbassandoli secondo l' indicazione della livella. L' altezza di questi pali serve di guida nell' esecuzione del lavoro di terra. Questo lavoro si eseguisce colla vanga o col zappone, e col piccone: e siccome il movimento del terreno dev' essere portato alla profondità d' oltre un metro, così si apre una breccia che si tiene sempre aperta su tutta la linea, per colmarla poi col lavoro della linea successiva finchè s' arriva alla sommità dell' appezzamento. È con questa operazione ben di*retta che vengono a correggersi mano mano* gli accidenti del terreno gettando la terra ove occorre d' alzare e to*gliendola ove è indicato d' abbassare, dirigendo anche* opportunamente la linea della breccia onde più comodo riesca al lavoratore lo slancio della zolla. Il lavoratore bisogna che colla vanga operi a rovescio perchè in ogni corso di vangate il taglio della breccia riesca a piombo, altrimenti risulterebbe inclinato. Ossia il contadino destro, o quello che è abituato a tenere in basso il manico della vanga colla mano destra, lavori col fianco destro rivolto al monte, e viceversa il contadino sinistro lavori col fianco sinistro rivolto al monte. (1). E siccome il destro spinge la vanga col piede sinistro e viceversa; così quel po' di obbliquità, che la vanga deve conseguire per i colpi di piede dati fuori della linea mediana dello strumento, concorrano a produrre il taglio verticale. Se alla vanga si dasse la spinta col piede che guarda il monte lo strumento tenderebbe ad approfondarsi deviando dalla verticale, e *invece calcandovelo col piede* opposto la vanga s' addentra verso il monte ed il taglio risulta verticale. Tante volte *colla sola direzione del taglio*, e *collo slanciare delle* zolle non si giunge a colmare abbastanza una primitiva depressione, ed allora conviene trasportare della terra dal luogo più elevato a quello più basso. Sono trasporti d' ordinario costosi, ma pure non conviene ometterli, se si vuole ottenere simmetria nella piantagione, facilità di stabilire gli scaglioni, e non difficoltà di distribuire gli scoli. Nel concepire il progetto del lavoro, non si trascuri di fissare la sede della strada; questa agevola molte volte il conseguimento della desiderata equabilità del piano, sia perchè una depressione in quella sede si può togliere con minor spesa facendo dei trasporti coi carri, sia perchè la terra esuberante si può con i carri trasportare ne' siti ove se ne abbia difetto. Eppoi le piccole ineguaglianze, gli abbassamenti che quà e colà hanno luogo durante l' assettamento dello smosso terreno,

---

(1) Nel lavoro di vanga s' adoprano le mani e un piede. Con una mano s' impugna l' estremità del manico, coll' altra si aggrampa il medesimo più *in basso, finalmente col piede, opposto alla mano* più bassa, si batte sull' ala corrispondente della vanga propriamente *detta*. Più *comodo* riesce al lavoratore di slanciare la zolla dal lato che corrisponde alla mano che aggrampa più in basso il manico dello strumento. Ordinariamente quindi slancia, e sempre volta a destra la zolla chi tiene in basso la mano destra, e viceversa a sinistra chi tiene in basso la mano sinistra. Da ciò ne viene la denominazione di vangatore *destro* e *sinistro*.

si possono far scomparire con acconci trasporti, sempre agevolati dalla strada, perchè in mancanza di questa si dovrebbero eseguire a forza di braccia. In questo fondamentale lavoro che dev' essere eseguito colla più scrupolosa diligenza sia rispetto al traslocamento della terra sia rispetto alla profondità dello smuovimento, non sempre s' incontra strato abbastanza potente di terra, e trovansi invece o sassi o quegli strati di schisto argilloso comunemente conosciuto sotto il nome di *ponca.* I sassi vogliono essere escavati e perchè il lavoro risulti ben fatto, e perchè occorrono talvolta a sostegno di troppo ripidi rivali, e perchè in fine vendendoli pagano bene la spesa d' escavazione. La *ponca* poi è preziosa pei vigneti. Costa è vero molto tempo e molti colpi di piccone, ma sminuzzata e decomposta dagli agenti atmosferici forma un' impasto di terra eminentemente acconcia per la vite; anzi s' indaghi la natura del suolo prima di destinarlo alle piantagioni e si rifiutino quelle località ove in cambio dell' argilla o di schisto argilloso si trovi arenaria e specialmente arenaria rossa semi decomposta (*saldan*) perchè, in suolo arenoso non prosperano mai a lungo le viti. Tale terreno se si vuole usufruttare con vigneto bisogna ammendarlo e gli ammendamenti sono dispendiosi e sopra tutto in monte.

La terra vuol essere lavorata asciutta e non fare come usano taluni che corrono a lavorare appunto sul colle appena finito di piovere. Anche la terra collina s' agglomera e s'indura quando la zolla è impregnata d' acqua. Allorchè si mescola terra umida, la massa vangata a stento si prosciuga e non resta poi soffice, come la si dovrebbe ottenere acciò le radici facilmente possano insinuarvisi e distendersi. Si perdono anni di prodotto col rovinare il letto delle piantagioni. Non dico che in colle occorra d' aspettare come in pianura per molti giorni lo sgocciolamento del terreno, il quale per verità si effettua prontamente, ma appunto per questo non si ha tanto bisogno d' affrettarsi. Il soprassedere di mezza giornata, o anche di una, dopo la pioggia non farà per questo che non si compia a tempo il divisato lavoro. Acciò il tempo non manchi a tali imprese fa d' uopo cominciarle di buon' ora, sul finire dell' autunno, appena compiute le semine invernenghe e riparati i secondi raccolti. Fin qui abbiamo parlato della creazione d' un vigneto, ed è appunto da creare ch' io ritengo essersi accettata dai nostri colligiani la denominazione *crei* applicata a questa qualità di lavoro.

Ma presso di essi è in uso un' altra maniera di preparare il terreno per fare le piantagioni, o più esattamente per rinnovarle. Per adottarla però io ritengo che gli appezzamenti dovrebbero essere senza alcuno di quei difetti che rimarcammo più sopra e che si attenuano o anche si tolgono con il descritto dissodamento. Non consiglio però mai a praticarlo in cambio di questo, nemmeno quando il vecchio *ronco* da rimpiantarsi fosse stato regolare e simmetrico e bene saninato. Il dispendio non sarebbe gran fatto superiore, e non mai tale da non essere esuberantemente ricompensato dalla longevità e dall' ubertosità del vigneto. È volgarmente noto questo metodo sotto il nome di lavoro di *sotto siesta*, e consiste nel preparare il letto della piantagione col discendere nell' inferiore scaglione parte della terra dello scaglione immediatamente superiore. Si potrebbero attenuare i difetti di questo metodo coll' eseguire a dovere lo smuovimento del terreno, ma per quanto si faccia resteranno sempre non ismosse le basi degli scaglioni, e in conseguenza le radici non potranno insinuarsi da quella parte. Inevitabilmente poi deve aversi più elevato di prima lo scaglione inferiore perchè senza darne riceve nuova terra. V' è però un caso in cui tale procedimento sarebbe indicato, e perchè risulterebbero minimi i difetti di smuovimento, e perchè senza difficoltà s' otterrebbe la disposizione simmetrica della piantagione: e ciò si avvera quando l' anteriore disposizione degli scaglioni era uniforme e regolare sia riguardo alla altezza e distanza reciproca, sia riguardo al loro livello, e quando i vecchi filari trovavansi abbastanza distanti fra loro, per potere col nuovo lavoro raddoppiarne il numero. In tal caso il movimento del terreno è abbastanza esteso e profondo e vengono interamente rinnovate le scarpe dei rivali, circostanza di gran momento per l' educazione delle viti ne' primi tre o quattro anni come si vedrà in seguito. Non dispensandomi dal descrivere più minutamente il lavoro comunemente praticato di *sotto siesta*, mi occuperò anche dettagliatamente di quello che, come accennai, si può in alcuni casi seguire.

(continua.)

Corrispondenze dei Socii

Il solerte agricoltore Sig. Antonio d' Angeli ci comunica una lettera del valente giovine Tacito Zambelli il quale dopo avere con molto profitto studiato l'agronomia attende indefessamente alle pratiche osservazioni e ne dà parte agli amici e conterranei suoi. Grazie sieno rese a lui ed al sig. D' Angeli che ricapitandoci quella lettera ci offre un' occasione di professare al Zambelli stima affetto e riconoscenza coll' aprire le colonne del nostro Bollettino per accogliere il suo scritto.

La Redazione.

Sig. Antonio d' Angeli.

1. La parte principale di questa regione montuoso-collina, è occupata da boschi e da pascoli; questi articoli quindi saranno i primi nella formazione di questo quadro agricolo-statistico. I boschi sono principalmente formati da castagni che occupano la parte più bassa, e dei faggi che vegetano nella superiore. I primi si possono dividere in boschi da frutto, e in boschi cedui da legna. Quelli della

prima categoria sono formati di grosse ed annose piante di cui non vidi esempio nei siti del Friuli ch' ebbi occasione di visitare, essendovene di quelle che sorpassano un metro di diametro. I frutti ch' esse dànno godono il primato nelle vicine provincie tanto per il sapore quanto per la grossezza. Ve ne sono parecchie varietà che si possono ridurre a tre principali. *Russor* (le più dolci ricoperte di striscie rossastre, un po' tardive). *Marroni* (più grandi con striscie biancastre alla loro base). *Comuni* (che sono buone ma piccole). Per la propagazione dei castagni, s' usa innestare a zufolo, o a corona quelle piante che nascono spontanee dal seme, o si strappano quei polloni che sorgono dal ceppo delle piante adulte, ma vi sono delle varietà che male attechiscono separate dalla loro madre perchè sprovvedute di belle radici, ciò che si ripiegherebbe colla legatura di filo di ferro, come si pratica nelle propagini di gelsi fatte col nuovo sistema. Vi sono degli agricoltori che fanno de' semenzai di castagni, seppellendo i ricci entro terra. Le piante addomesticate si lasciano quasi in balia alla natura, e quando son giunte a dar frutti abbondanti, nel principiar dell' ottobre, ogni giorno si vanno a raccogliere le castagne cadute, abbacchiando le rimanenti che rimangono sopra le piante rinchiuse ne' ricci. Grande è la quantità di tai frutti che qui si raccoglie, una parte dei quali vengono smerciati nella prossima città di Varese, un' altra si conserva fino alla ventura raccolta, facendole sottostare al calore di un forno, ed un' altra si consuma dal proprietario durante l' inverno.

Quelle che si mangiano nel vegnente autunno divengono estremamente dolci, perdendo quella consistenza pastosa propria all' amido di cui tanto abbondano, per cui è duopo ritenere che questo passi progressivamente a costituire lo zucchero. Qui si mangiano le castagne o cotte direttamente nel fuoco, o alessate nell'acqua; e dalle biscottate ricavasi una farina con la quale si fanno delle minestre, o si apparecchia il pane con una data quantità di farina di frumento.

I boschi cedui per combustibile sono formati di castagni e di faggi il cui ceppo rimane perenne, mentre si tagliano le vegetazioni che queste danno, ogni 8, 10 anni. Stando alle osservazioni di agricoltori di questo paese, il faggio crescerebbe in ragione dei quadrati della sua età; vale a dire se nel primo anno cresce come uno, nel secondo il suo aumento è come quattro, perciò si tagliano le cacciate di 12 a 14 anni, lasciando quelle più giovani, in maniera che lo sboscamento del medesimo pezzo di terreno lo si pratica ogni 4 o 5 anni.

Il taglio si eseguisce a tardo autunno, e col mezzo di traini a due ruote si portano le legna al basso e si dispongono a bica per usarle durante il verno, o anche dopo pochi giorni, avendo quelle di faggio la bella proprietà di ardere benchè verdi come il platano e la robinia. Nella parte boschiva collocata in una zona superiore si rinvengono i sorbi selvatici, i di cui frutti non vengono ridotti mangiabili come da noi mercè un primo grado d' alterazione (moresta), vegetano spontanei i peri (pirus amelanchier) i così chiamati tamarindi, una varietà di salici. In basso abbiamo molte avellane, robinie, ontani, e quercie. I noci costeggiano i sentieri e si trovano anche sparsi pei campi, e dei loro frutti una parte viene venduta, e l'altra si assoggetta alla pressione del torchio, estraendone un olio, che surroga quello d' oliva.

2. *Pascoli* isolati ne sono pochissimi, ma quelli che servono all'alimento dei bovini di questo Comune, sono quelle superficie erbose sulle quali trovansi i boschi di castagno danti frutto. Hanno qui il sistema del pascolo comune vale a dire ogni proprietario lascia che liberamente pascolino nei proprii prati gli animali dei vicini. Questa è una servitù reciproca che sale ad epoca antica, ed è un bell'esempio di innocuo comunismo (*). I prati irrigati, o quelli che semplicemente si concimano, non si pascolano che in autunno dopo il taglio del penultimo fieno, nè si pascolano boschi prativi allorquando cadono le castagne cui recherebbero danno mangiandole. L' erbe di cui principalmente si compongono questi prati appartengono alle famiglie delle graminacee, delle leguminose, vi sono alcune cicoriacee, qualche ranuncolacea poche ombrellifere, ed altre specie. Si fanno comunemente tre sfalci, il primo detto fieno grasso che si secca, e si vende, il prodotto degli altri due viene unito a paglia di frumento o segale ben trita, prima che abbia compito l' ultimo periodo di sua fermentazione, per la quale le paglie si rammoliscono, e s' impossessano di quegli aromi, che durante questa si svolgono nel foraggio. La macchina che si usa per tritare la paglia è semplicissima; consiste questa in una cassa in cui si ripongono i culmi delle sopraddette graminacee, che vengono spinti innanzi con la mano e passano fra due taglienti di coltello, uno fisso e orizzontale, l' altro mobile e soprastante che agisce come il taglia pane.

3. *Gli animali* che principalmente si allevano in questa regione sono le vacche. Esse sono di razza piccola ma assai lattifere; secernono un latte assai ricco di crema per cui eccellente e copioso riesce il burro. Si trovano in questo Comune in numero di 125, e non avendo tori, le bovine si conducono nei prossimi paesi ove ce ne ha; 13 sono i vitelli e 10 i buoi, le capre 49, i porci 27, gli asini 35, i cavalli 2. Cominciando nella stagione primaverile, si conducono i bovini e le capre al pascolo ogni mattina sul monte, da un pastore che ha tale incombenza, il quale le riconduce verso sera fino all' entrata del paese, ove esse per meraviglioso istinto abitudine o memoria si diriggono alle rispettive loro stalle. Il far sorvegliare queste bestie da speciali pastori sarebbe assai utile anco alla Carnia, per impedire il guasto dei boschi fatto in ispecialità dalle capre, e dalle pecore, poichè anzichè sopprimere questa razza d' animali tanto necessarii pei poveri abitatori de' monti si dovrebbe, come ben proponeva l' onorevole dott. Lupieri eleggere dei custodi in ogni Comune per sorvegliarli. Costì per questa incombenza si pagano al pastore che dura dall' aprile a tutto dicembre austr. lire 3 per ogni capo di bestiame. Quando comincia a nevicare questi animali mutano maniera di vivere, stanziano cioè continuamente nelle loro stalle, e si appresta loro per cibo, il foraggio secco raccolto o sui pendii presso i campi, o dall' espurgo delle superficie arate, e dallo sfalcio dei prati, il tutto misto a

---

(*) Secondo noi dovrebbe chiamarsi brutto esempio di dannoso comunismo (V. num. precedente): *Avvertimenti sui pascoli*.

La Redazione.

paglia trita. Anche si porgono loro foglie verdi, o appassite di gelso, quelle del Tussilago farfara (lavass) i gambi del mais; si dà loro una bevanda nutriente, fatta di seme di lino bollita nell' acqua, oppure le acque grosse delle lavature di cucina. I primi giorni si nutrono i vitelli con uova stemperate nell' acqua tiepida, indi si dà loro del latte scremato, giacchè qui non si lasciano poppare temendo di recar nocumento alla madre, o col soverchio succhiare o per le percosse che infliggono agli organi mammarj. Nel terzo mese si aggiunge alla suddetta razione una parte di panello di lino. — Dal numero statistico degli asini confrontato con quello de' cavalli, si comprenderà come i primi siano necessarii in questi paesi, e come compiano il doppio uffizio di bestie da soma, e da tiro. Sono gli asini di razza grande resistenti alle fatiche, ed alle difficoltà che si incontrano nel salire e nello scendere gli erti e sassosi sentieri di questi monti.

I porci hanno le orecchie e l' estremità del grugno tinte in carneo, sono di statura media, e vivono quasi sempre ne' porcili. Durante l' anno si cibano con foglie d' alberi, erbe, zucche, pomi di terra, rape, farina di mais, verso il cominciar del nuovo anno s' imprende l' ingrassamento. A questo scopo si appresta al majale una razione mista, e assai nutriente che si prepara in questo modo. In una caldaja si pongono a bollire, rape, pomi di terra, zucche, farina di mais, a cui va unita una porzione di castagne, ed una di fagiuoli, e si condisce il tutto con panello di noci. Da questo genere d' alimentazione si comprende come perfetto debba riescire l' impinguamento dei suini in questo paese, talchè questi animali giungono ad un punto in cui loro torna impossibile il moversi. Si uccidono verso s. Antonio di Gennajo con un colpo diretto alla fronte, impresso col rovescio di una mannaja. Si estrae poscia loro il sangue, che si distribuisce fra i paesani, che ne fanno o torte, o sanguinacci, o lo fanno coagulare per servirsene per le fritture. Colle carni preparano la Mortadella, che si fa colle carni più delicate ed in cui il fegato entra come parte integrante; con l' altre carni ammaniscono le salsiccie, i codeghini il salame di testa ecc. ecc.

Le *Capre* si cibano nel verno con foglie di betula, avellana, quercia, colle piante madri delle zucche ecc. ecc. Da esse si ritrae oltre il latte, e la prole, dell' abbondante sego per candele, nonchè colla loro pelle si formano degli otri nei quali si ripone il vino da trasportarsi mediante animali da soma su per vie montuose ed erte. Nell' udirsi raccontare come si alimentano gli animali in questo Comune, ella sig. Antonio non farà a meno di meravigliarsi, come feci anch' io, giacchè gran parte dei prodotti della terra si consumano pel loro mantenimento, e ingrassamento; ma il suo stupore andrà scemando allorchè terminerà di leggere il seguente brano del mio scritto. Gli abitanti di questo Comune benchè in varie proporzioni, sono tutti proprietarii di qualche pezzo di bosco, di qualche spazzo prativo, di qualche campo di terra, e questa singolarità si spiega rovistando le vecchie carte e gli strumenti antichi del Comune stesso. Leggendo questi si rileva come 12 fossero le famiglie originarie di Cabiaglio, e come quindi di padre in figlio nelle successive generazioni venissero a ripartirsi quei beni, che dapprima appartenevano a pochi. I prodotti che essi ricavano spettano tutti a loro, non essendo impegnati a nessuna di quelle contribuzioni che sono obbligatorie pel fittajuolo, o pel massaro. In secondo luogo le terre potendo venir ben concimate e lavorate, dànno abbondanti prodotti. Bisogna anche aggiungere che questi villici sono solerti ed industriosi, le donne, oltre ad accudire a tutte le faccende di casa, compiono molti lavori di campagna proprii agli uomini. Essi fanno calcolo di ogni cosa che può venir usufruita a vantaggio dell' agricoltura, hanno una reciproca fiducia e reciproco rispetto; sicchè qui non succedono mai ruberie, nè di prodotti, nè di strumenti agrarii o di altre cose.

4. *Concimi.* Generalmente parlando qui non si usano concimi particolari ma si fa raccolta di ogni sostanza formando un ingrasso misto, e complessivo. Quello che predomina è lo stallatico che è abbondante e buono, per la la qualità de' cibi, e per la molta lettiera che si pone sotto agli animali, la quale consiste per lo più in foglie di castagno. Sul letamajo si gettano anche le egestioni umane, le penne e lo sterco de' volatili, i cineracci, la fuliggine, le vinaccie dopo estratto l' acquavite, i letti de' bachi da seta, ed ogni altra mondiglia. In quelle famiglie composte di numerosi individui, ed in cui è copiosa la quantità delle ejezioni umane, queste si spargono per i prati. Non si concima qui il frumento, divenendo facile il suo allettamento, perciò l' autunno si trasporta il letame, e si ripone in grandi mucchi sopra i campi, e lo si sparge in primavera unito a quello che si raccoglie nel verno, per la concimazione del mais, e delle altre piante; il rimanente lo si sparge sopra i rivi erbosi, sui fianchi de' prati, o anco sui prati. Qui si usa il sovescio di trifoglio solo per l' ingrassamento di parte del terreno destinato a mais, e questo foraggio si usufruisce pel solo anno in cui vien seminato.

5. *Terreno arativo.* Dalla qualità delle roccie su cui poggia il suolo arabile si può ragionatamente dedurre la sua composizione. Appartengono queste alle roccie colorifere, alle arenarie, e in esse vi si trova sparso un minerale tinto in rosso simile ai nostri mattoni, e che sembra un argilla ferruginosa che subì una torrefazione, perciò il suolo deve denominarsi calcare-siliceo-argilloso. Molta parte di questo è posta sopra dolci pendii, alle falde e ai fianchi de' monti, un' altra occupa la parte superiore sopra le elevazioni meno alte alla cui estremità risiedono estensioni quasi piane. Il terreno in generale è dolce ricco di sostanze organiche, e particolarmente d' humus proveniente dalla decomposizione delle molte foglie che sovr' esso vengono trasportate mercè i concimi, oltre quelle che da secoli cadono de' boschi. Questo suolo è simile alla terra da giardino, e sembra che sia stata passata per lo staccio, è soffice e spugnosa, non s' impregna soverchiamente d' umidità, nè abbandona troppo facilmente l' acqua ricevuta. Appartiene a quei rari terreni in cui la natura proporzionò gli elementi, a massimo vantaggio dell' agricoltore. Noterò per altro che non tutti i campi sono così formati, ma che ci sono delle terre in cui la fertilità è mediocre, e in cui abbondano i ciottoli.

6. *Strumenti.* Gli strumenti che si adoprano per la coltura sono: la zappa, lo zappino che è una specie di sarchiello a corto manico la cui estremità ferrea si restringe a punta, dilungandosi questa a forma d' uncino legger-

mente incurvato, questo serve per le sarchiature del frumento, e dei cereali di simil genere, nonchè del mais; la vanga viene pochissimo usata in questa parte. Gli erpici non si adoprano, essendo difficile il loro maneggio nei piccoli appezzamenti in cui trovasi diviso il suolo arabile, in loro vece si usano i rastrelli. In questo paese poco si adopera l' aratro, tanto è vero che due soli proprietarii ne possiedono. La maggior parte dei lavori che in altri paesi si compiono con questo strumento, qui vengono fatti colla zappa. Convien dire però che qui ci sono molte braccia in proporzione del terreno a coltura, poichè quasi tutti i lavori si compiono a mano, mentre si potrebbero usufruire della forza degli animali. Il numero delle braccia viene poi aumentato dal concorso delle donne in ogni lavoro campestre, anzi ad esse principalmente s'incombe la faticosa e paziente operazione della sarchiatura dei cereali che incestiscono, mercè la quale si sbarazzano delle erbe, che ne difficultano l' acrescimento, e si sminuzza la terra, operazione tanto utile al cominciar di primavera. Questo lavoro che da noi non si pratica, qui si compie volontieri, pensando all' utile diretto che ne ricavano, avendo esperimentato che così si aumenta di molto il prodotto, ed anzi alcuni pretendono che senza questa opera riesca sempre scarso.

7. *Coltivazioni.* Il frumento, l' orzo, la segala, il mais, il miglio, il panico, sono i cereali che si coltivano, così pure i pomi di terra, le rape, il ravizzone, ed il canape.

Il primo si semina lungo i solchi in linea, o sovra ajuoloni, in primavera si sarchia, e del resto nulla differisce dal nostro modo di coltura. Quella del mais si può sorpassare essendo simile alla nostra, dirò solo che per separarne i grani dai rachidi s' usa il coreggiato, e che diversi proprietarii convinti dal fatto, che quelle piante a cui si lasciava il *pennacchio* davano più compita la spica (*pannocchia*) più non usano di mutilarlo. La varietà che predomina è la gialla a grani grossi, e a *tutoli* grandi. Vi sono due varietà di panico, una che si può chiamare maggengo, che si semina separato in primavera, mentre l' altro si semina nella zappatura del frumento. Il mezzo con cui lo sgranano è originale. Siccome giovandosi del coreggiato, si staccherebbe a gruppi la pannocchia, così usano fare le danze sopra gli strati di questo cereale. Ad agevolare un lavoro che sarebbe nojoso, concorrono i giovani d' ambo i sessi, e si fanno intervenire i suonatori, di modo che questa faticosa operazione riesce per loro una festa. Le rape vengono seminate dopo il frumento, dopo raccolte per conservarle si seppelliscono entro terra.

Aggiungo che sopra i così chiamati *ronchetti*, e nei campi in piano vi sono delle piantagioni di gelsi quasi tutti innestati di bella e grande foglia, educati col sistema Verri, ma assai alti di fusto. Si comprano i gelsi selvatici, giacchè non si formano i semenzai, si piantano, e poscia s' innestano. Vi esistono pure delle belle piantagioni di viti, che danno uva più o meno squisita, e particolarmente una varietà che è di color rossigno merita esser menzionata poichè oltre a dare grappoli grandi, e acini grossi, è assai dolce, e gustosa, per cui se ne ricava vino scelto e copioso.

8. *Industrie.* Fabbricazione del *formaggio.* Si prepara qui un formaggio, che per la forma piccola che gli si dà appellasi formaggino. Si adopera a quest' uopo il latte scremato, restando in questo sufficiente materia butirrosa, giacchè nella stagione in cui lo si fabbrica, (il che succede in autunno) gli animali si cibano nei prati prossimi al paese che sono ricchi di copiose e buone erbe, per cui dànno un latte molto grasso. Il processo con cui si ottengono i formaggini è il comune, e non consiste che in far coagulare a caldo il fluido, indi si separa la materia rappresa, e si ripone in piccole forme, si sala, si comprime, e si lascia sino alla vegnente primavera. Al latte rimasto se ne aggiunge di nuovo, con un po' d' aceto, e si fa la *mascarpa* (*ricotta*). Questi formaggini si modificano, divengono duri e secchi per cui qui esiste il costume di ammollirli nel latte operando nella seguente maniera. In un recipiente adatto si dispongono a strati sino a quasi riempirlo, indi si versa in questo del latte appena munto, o artificialmente intiepidito; lo si lascia per circa cinque giorni, indi lo si cangia riponendone del nuovo, così dopo quindici giorni questi formaggini sono rammoliti, la loro pasta diviene omogenea come quella dello stracchino. Io ne ho assaggiati, e mi piacquero, poichè il loro sapore s' avvicina al gorgonzola.

Della fabbricazione del vino. Poco differisce dalle nostre costumanze il processo che qui si segue per formare il vino, però alcuni hanno un sistema proprio, per cui diversifica in qualche particolarità dal comune. Cominciando a discorrere dei recipienti che qui vengono adoperati, dirò che invece del *conzo* si usa la *brenta* di capacità, e di forme diverse, ed essa può venir figurata, dalla forma che acquista un conzo dividendolo verticalmente per metà, lateralmente hanno fissati due bracciali fatti di legno di salice, giovandosi di questi pel trasportare del vino, e appoggiano sul dorso la parte piana di questo vaso. Ci sono poscia i tini che differenziano dai nostri inquantochè sono alla sommità più stretti che alla loro base, assumendo la figura di un cono troncato. Hanno poi un altro vaso che noi non usiamo, e che è una specie di vasca di legno nella quale ripongono l' uva che deve trasportarsi nei tini. Questa vasca può chiudersi con coperchio, quando dovesse essere trasportata da uno in altro sito. In questa sorte di recipiente compiono la pigiatura quando l' uva non è molta, ma questa operazione non ben succede, primieramente per la forma del vaso, e poi perchè a misura che formasi il mosto non cola per quel foro che abbiamo alla base dei nostri tini, ma si giovano per estrarlo di un utensile di legno simile alla nostra *pallotta.* Le botti sono costrutte di quercia e castagno, hanno la forma un po schiacciata, vale a dire che le basi sono più ravvicinate che le nostre. Condotta l' uva vendemmiata, la si pigia, ed il mosto non sommandosi molto lo si ripone in botti poste verticalmente, o come si dice in piedi. Col mezzo d'un imbuto di legno inserito nell' apertura superiore, si fa passare il liquido, colle vinacce. Qui si lascia fermentare il mosto ed al termine di 10, 12 giorni secondo la temperatura, si estrae il vin *crodello.* Ma vi sono alcuni che cavano solo le vinacce per farle passare al torchio, e le botti col vino vengono rivolte, onde assumere la posizione consueta. Questa operazione è faticosa e senza alcuno scopo, poichè anzi nel rivolgimento la parte depositata torna a mescersi col liquido vinoso, il che credo sia sempre di nocumento alla buona riuscita e alla conservazione del vino. Molti anche lo lasciano nello stesso recipiente in cui fermentò, sino

alla vegnente primavera, cosa che nuoce, poichè lo si lascia a contatto con elementi che tanto si raccomanda d'escludere.

Le vinacce si passano al torchio o si ricava il *caspio*, indi si passano al lambicco. Vi sono due specie di torchi, uno fatto col sistema vecchio la cui forza è dovuta al proprio peso, essendo questo formato coll' unione di tronchi delle più grosse quercie, e l' altro semplice, e che agisce per forza d' uomini applicata ed aumentata per virtù d' una vite. Di questi si giovano anche per l' estrazione dell' olio di noci, dopo aver fatto passare i cotiledoni sotto la pressione di due pietre, una delle quali gira ed è in posizione verticale, mentre l' altra è fissa, ed orizzontale. In quanto al modo che si usufruisce la pianta industriale il canape dirò che il suo fusto riesce qui è assai esile perchè lo si semina troppo spesso, e non gli si somministra ingrasso molto nutriente nè proporzionato a quanto questa pianta esige. Non essendovene molto invece di usare la *maciulla* per staccare il tiglio dopo essere debitamente macerato, si separa colle mani spezzandolo. Del canape femmina dopo aver ricavato la *semente*, si *macera*, e si fanno delle funi.

Ecco quanto so dirle in proposito all' agricoltura di questo paese: molte di queste osservazioni furono da me fatte mentre andava a passeggio, o mi dilettava alla caccia, molte altre le attinsi da agricoltori a cui puossi prestar fede, intrattenendomi con essi nelle sere autunnali accanto al fuoco.

Se questo piccolo lavoro non le riescirà discaro, mi sarà d' eccitamento a cotinuarle a narrare in altre mie, tutto ciò che di nuovo e di utile mi potrà incorrere d' osservare in queste regioni.

Con tutto il piacere mi pregio di dichiararmi.

Cabiaglio li 23 *Ottobre* 1859.

Suo Aff. Amico
TACITO ZAMBELLI

All' Onorevole Presidenza

dell' Associazione agraria del Friuli.

Partito inopinatamente da Udine per certe mie faccende, e costretto per esse a prolungare il mio soggiorno a Milano, ora mi trovo nella necessità di dichiarare a codesta onorevole Presidenza, che devo cessare dalle funzioni di segretario da Lei affidatemi.

L' abbandono dell' Associazione agraria alla quale io aveva un particolarissimo affetto, credendola destinata a giovare assai ai progressi economici e civili del nostro paese, non è da parte mia dimenticanza nè di questo, nè di quella, nè degli onorevoli capi, a me si benevoli, della patria Istituzione.

Come lo ho adesso, così avrò sempre il pensiero al mio paese, all' Associazione agraria ed alle persone degne, che la sorreggono. Per quanto potrò, anche dal paese di mio soggiorno, in tempi più quieti, io spero di poter contribuire come socio agli scopi dell' Associazione. Se qui saranno degli studii da farsi, che possano giovare all' agricoltura del Friuli, io me ne occuperò col sentimento d' un dovere verso la piccola patria. L' occasione certo non mancherà a codesto. Di più, continuerò certe cose iniziate, e se mettendomi in comunicazione con altri paesi, con istituzioni simili e col giornalismo europeo, potrò trovar da additare all' Associazione agraria friulana cosa, che le giovi, non lo tralascierò certo.

Questo ufficio, oltrechè un dovere, è un bisogno del cuore che torna sempre al luogo natio ed alle persone, colle quali si ha cooperato al bene del proprio paese.

Voglia l' onorevole Presidenza, accettando le mie scuse, accettare altresì la mia rinunzia, e far gradire ai Socii la manifestazione de' miei sentimenti di affetto e di gratitudine immortale.

Mi abbia, adesso e sempre, per desiderosissimo di servirla in ciò che potessi.

Milano, 7 *ottobre* 1859.

Obb. Dev.
dott. Pacifico Valussi
segretario rinunziante
dell' Associazione agraria
del Friuli.

Prezzi medii dei grani sulla Piazza di Udine

in valuta nuova austriaca

nelle quindicine 1859

	Settembre		Ottobre		
	I.	II.	I.	II.	
Frumento	5.63	5.86	5.95	5.92	—.—
Granoturco	4.06	3.90	3.32	3.28	—.—
Riso	6.30	6.30	6.30	5.95	—.—
Avena	3.39	3.54	3.63	3.69	—.—
Segala	3.19	3.18	3.18	3.16½	—.—
Orzo pillato	7.60	7.95	8.29	8.38	—.—
Spelta	6.50	—.—	—.—	—.—	—.—
Saraceno	3.65	3.60	—.—	2.95	—.—
Sorgorosso	2.37	2.31	2.25	1.88	—.—
Lupini	1.84	1.75	1.84	1.81½	—.—
Miglio	5.10	5.04	4.29	4.08	—.—
Fagiuoli	5.35	5.86	6.66	6.74	—.—
Fieno	1.41	1.42	1.41	1.55	—.—
Paglia di frumento	—.88	—.90	—.88	—.89	—.—
Vino	22.40	22.40	22.40	26.25	—.—
Legna forte	12.95	12.95	12.95	11.90	—.—
» dolce	12.25	12.25	12.25	8.75	—.—

Presidenza dell'Associazione Agraria friulana, editrice. VICARDO DI COLLOREDO *redattore responsabile*
— Tipografia Trombetti-Murero. —